

Kaffee

Michael Ruske

Der Kaffee, heute eines der weltwirtschaftlich bedeutendsten exotischen Genussmittel, gehörte nicht zu den frühesten Entdeckungen der Europäer und brauchte seine Zeit, um sich durchzusetzen. Ursprünglich stammt der Kaffee aus dem abessinischen Hochland von Äthiopien, aus den Bergwäldern des alten Königreiches, aus der Provinz Kaffa.

Der Name Kaffee geht auf das altarabische Wort qawh [káuweh] zurück, was die Bezeichnung für Wein war und sich durch das Alkoholverbot des Islams auf den Kaffee übertrug. Das (alt-) arabische Wort bunn (Pl.: bunnu) bezeichnet den Strauch als auch die Frucht des Kaffees, woraus sich später vermutlich das Wort Bohne als Bezeichnung der Frucht ableitete, die es im botanischen Sinn nicht ist.

Seine erste Erwähnung finden wir 940 (AD) bei dem Arzt Rhazes aus Gizeh /Ägypten in einer arabischen Quelle, der den Kaffee mit anderen Heilmitteln aufzählt. 1015 erkannte der Arzt und Philosoph Ibn Sina die stimulierende Wirkung des Kaffees und verwendete ihn als Heilmittel.

Seit dem 11. Jahrhundert wurde der Kaffee in Arabien (hauptsächlich im Yemen) kultiviert. 1204 ist das Rösten des Kaffees im Yemen erstmals belegt, zuvor trank man vergorenen "Kaffeesaft" oder eine Art Tee aus den Früchten bzw. deren Schalen. Ab Mitte des 15. Jahrhunderts fand der Kaffee Verbreitung als Getränk im gesamten arabischen Kulturraum. Mit dem Fall des Kalifats Kairo (1517) kam auch Mekka und Medina unter türkische Herrschaft. Der Sultan Selim I., galt als Liebhaber des Kaffees, weshalb das Heißgetränk in alle Gebiete des osmanischen Reiches vordrang. So spielte Kaffee sowohl in Arabien wie auch in Kleinasien, Syrien, Ägypten und im südöstlichen Europa eine zunehmend wichtige Rolle. Überall entstanden Kaffeehäuser, in denen man sich dem öffentlichen Genuss des Getränks hingeben konnte. 1530/1532 wurden die ersten Kaffeehäuser in Damaskus und Aleppo eröffnet. 1554 folgte das erste Kaffeehaus in Europa, in Konstantinopel.

Der erste europäische Reisende, der den Kaffee trank, war der Augsburger Arzt und Naturforscher Leonhart Rauwolf, der 1582 von dem "wie Dinten so schwarzen Getränk Chaube" berichtete.

Venedig, als Umschlagplatz für den Orienthandel, führte um 1615 den Kaffee in die Stadt ein, vorerst jedoch nur für medizinische Zwecke. Das erste Kaffeehaus öffnete hier 1645.

Um 1620 kamen die Holländer in China erstmals mit dem Tee in Berührung, und wenige Jahrzehnte später wurden sie auf den Kaffee aufmerksam. Gegen Ende des 17. Jahrhunderts wurde die Hafenstadt Mocha/Mocca am Roten Meer zum Hauptumschlagplatz des Kaffees, unter englischer und holländischer Dominanz. Der Kaffeehandel erreichte um 1650 seine erste Blüte, die ersten Kaffeehäuser entstanden - Oxford (1650), London (1652), Marseille (1659), Amsterdam und Den Haag (1663), Paris (1672), Bremen (1673), Hamburg (1677) - Die Holländer waren es auch, die 1648 Kaffeepflanzen nach Ceylon brachten, später dann systematisch den Anbau auf Java, Sumatra, Bali, Timor und Celebes begannen, um sich vom arabischen Preisdiktat unabhängig zu machen. 1718 gelangte Kaffeeseamen nach Niederländisch-Guayana (Surinam)/Südamerika. Über den Botanischen Garten in Paris "Jardin des Plantes" gelangten Kaffeepflanzen 1723 nach Französisch-Martinique. Vermutlich von dieser Insel kam der Kaffee um 1726 nach Brasilien. Dem arbeitsintensiven Betrieb der Pflanzungen kam hier das System der Sklavenwirtschaft entgegen, das sich in der Karibik im Zusammenhang mit der Zuckerproduktion längst eingespielt hatte und das zu einem wichtigen Faktor der merkantilistischen Kolonialwirtschaft geworden war.

Diesem faszinierenden Prozess der weltweiten Verbreitung des Kaffees entsprach in Europa der nicht weniger aufregende Vorgang der allmählichen Integration des Kaffeegenusses ins gesellschaftliche und kulturelle Leben. Zu Beginn des 18. Jahrhunderts emanzipierte sich der

Kaffee von seiner beschränkten Funktion als Medikament und begann, obwohl die Diskussion um Nutzen und Nachteil seiner Wirkung nicht ganz verstummte, seinen festen Platz gegenüber den herkömmlichen Getränken Wein und Bier zu erobern. Betrachtet man die europäischen Städte um 1700 ist verallgemeinernd festzuhalten, dass es oft nicht genug sauberes und genießbares Trinkwasser gab, was zur Folge hatte, dass Wein und Bier Hauptnahrungsmittel waren. Der aus heutiger Sicht exzessive Alkoholkonsum reduzierte sich in Deutschland erst zwischen 1820 und 1860. Die Anbieter von Alkoholika gingen zurück, bei gleichzeitigem Anstieg der Kaffeeschenken.

Während auf deutschem Gebiet das Kaffeetrinken eher zu einer privaten Angelegenheit wurde, gingen die romanischen Länder andere Wege: Honoré de Balzac sinnierte in seiner Novelle "Massimilla Doni" über die soziale und politische Rolle des Kaffeehauses: "Das Café Florian in Venedig ist ein Advokatenprechzimmer, eine Börse, ein Theaterfoyer, ein Klub, ein Lesekabinett ...Natürlich wimmelt es im Café von politischen Spionen; aber ihre Gegenwart schärft das Genie der Venezianer, dass sie die jahrhundertalte ererbte Wachsamkeit nicht vergessen...."

Vor Wien wurden die Türken 1683 vernichtend geschlagen. Den Siegern fiel ein sehr großer Kaffeevorrat der Türken in die Hände und Franz Georg Kolschitzky, der sich während der Belagerung von Wien durch die Türken große Verdienste um die Stadt erworben hatte, erhielt als Geschenk die zurückgelassenen Kaffeebestände und die Erlaubnis für den Ausschank von Kaffee. Damit war Wien mit seinen Kaffeehäusern zwar ein wenig später dran als andere europäische Städte, es könnte aber stimmen, dass "in dieser Stadt aus dem schwarzen Türkentrunk durch den Zusatz von Honig und Sahne ein Getränk wurde, das so manchem europäischen Gaumen besser mundete als das Original".

Kaffeepreise:

Um den Preis des Kaffees im 18. Jahrhundert in Deutschland beurteilen zu können, ist ein Vergleich mit anderen Lebensmitteln bzw. dem Einkommen sinnvoll.

1704 bis 1710 kam ein Pfund Kaffee auf ca. 1,36 Reichstaler. Ein Pfund Kaffee kostete 1706 danach vierzehnmal soviel wie ein Pfund Butter im gleichen Zeitraum. 1717 bestand ein Verhältnis von 1 zu 10.

Zwischen 1701 und 1730 erhielten die Bremer Zimmerleute und Maurer – als Vielverdiener – einen durchschnittlichen Tageslohn (ohne Verpflegung und Unterkunft) von 0,29 Reichstaler. D. h. ein Maurer hätte 4 _ Tage für ein Pfund Kaffee arbeiten müssen.

Auch für einen Schiffsknecht war Kaffee ein unerschwingliches Luxusgut, der für eine Fahrt von Bremen nach London und zurück um 1700 - eine Reise von mehreren Wochen - eine Heuer in Höhe von 3,94 Reichstaler (= 3 Pfund Kaffee) bekam.

Kaffee war demnach ein Luxusgut, das sich nur wirklich Reiche leisten konnten.

Erst ab 1810 setzte sich der Kaffeekonsum auch in den Arbeiterschichten langsam durch. Ab 1820 verbilligt sich der Kaffee so stark, dass ihn auch untere Schichten in den 40er Jahren des 19. Jahrhunderts zum Volksgetränk kürten. Ab 1830 lag der Pfundpreis für Kaffee zwischen 0,10 und 0,17 Reichstaler, je nach Sorte.

Der hohe Preis des Kaffees hatte zur Folge, dass man Kaffee streckte, ihn mehrmals aufgoss oder Kaffeersatz – Zichorienkaffee – verwandte. Die erste Zichorienkaffeefabrik auf deutschem Boden nahm 1769 in Braunschweig ihren Betrieb auf. Aus dem Ersatzkaffee aus gebrannter Gerste, Eicheln, Malz oder Rüben wurde ein Wirtschaftsprodukt. Zutat war die Wurzel der Wegwarte [1] und das Produkt sah Kaffee ähnlich. Richtig volkstümlich wurde der Kaffee-Ersatz erst, als Kaffee von Staats wegen zu teuer oder gar verboten wurde, oder durch die Kontinentalsperre Napoleons. Der sogenannte Kontinentalkaffee, ein Surrogatkaffee, war geboren. In Kriegszeiten, wirtschaftlicher Krisen (DDR) oder bei sehr hohen Steuern (Preußen 1770; Israel bis heute!) erlebt(e) der Muckefuck immer wieder eine Renaissance. Eine Streckung des Kaffees mit Surrogaten blieb bis in die Postmoderne üblich.

Geschmack und Gewohnheit wandelten sich allmählich. Vom exklusiven, aristokratischen Ritual des Kaffeetrinkens wurde, durch alle Schichten der Gesellschaft, ein Frühstücksgetränk im Familienkreis.

[1] Der Wurzel-Chicoree trägt den lateinischen Namen *cichorium intybus* var. *sativum* und ist nicht mit dem Salat-Chicoree *cichorium endiva* zu verwechseln.

Literaturauswahl:

Albrecht, Peter: Kaffee. Zur Sozialgeschichte eines Getränks. Ausstellungskatalog des Braunschweigischen Landesmuseums für Geschichte und Volkstum, Braunschweig 1980.

Schivelbusch, Wolfgang: Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genussmittel, Frankfurt/Main 1997.

Schnyder-v. Waldkirch, Antoinette: "Chaube", "Kahwe", "Copha", "Caffe". Vom Kaffee in frühen Reiseberichten, Katalog der Ausstellung im Jacobs Suchard Museum, Zürich 1988.

Schnyder-v. Waldkirch, Antoinette: Wie Europa den Kaffee entdeckte. Reiseberichte der Barockzeit als Quellen zur Geschichte des Kaffees, hrsg. von Holger Hasenkamp. Bd. 1, Jacobs Suchard Museum, Zürich 1988.

Sehling-Biehusen, Petra: Kaffee-Handel und Kaffee-Genuß in der Stadt Bremen im 17., 18. und 19. Jh., Diss. Wirtschaftswissenschaften Bremen 1995.

The Cambridge World History of Food, Cambridge 2000.

Kaffehäuser

Anne Slotta

Ein Kaffeehaus war eine öffentliche, in erster Linie gastgewerbliche Institution, die diese oder eine mit dieser kombinierten Bezeichnung trug. Die Kaffeehausbenennungen sind oft einfach nur Angleichungen an bereits bestehende Wirtshausbegriffe. Die Bedeutung, die dem Begriff Café heute zugrunde liegt, setzte sich international erst im Laufe des 19. Jahrhunderts durch. Vor diesem Zeitraum sind die Begriffe Café und Kaffeehaus mit verschiedensten Vorstellungen von Einrichtungen dieser Art unterlegt.

Weiterhin lässt sich allgemein für Kaffeehäuser in dem betrachteten Zeitraum festhalten, dass sich unter den in diesen Lokalitäten ausgeschenkten Getränken Kaffee befand.

(zur Definition vgl. Heise 1996, S. 141)

Eine noch exaktere Definition zu erstellen ist kaum möglich. Die einzelnen Kaffeehaustypen waren räumlich, zeitlich, sozial und national zu unterschiedlich.

Im arabischen und türkischen Raum gab es Kaffeehäuser schon im 16. und 17. Jahrhundert. Die ersten beiden nachweisbaren Einrichtungen wurden 1554 in Konstantinopel mit großem Erfolg eröffnet. Bald waren Kaffeehäuser oder "qahveh khaneh", Weisheitsschulen, wie sie auch genannt wurden, vielerorts zu finden. In Kairo zählte man um 1700 bereits ca. 3000 Einrichtungen.

Besonders durch Orientreisende gelangte die Kunde dieser Lokalitäten auch nach Europa.

Ein Reisender aus Aleppo berichtete zum Beispiel 1604: "Die Kaffeehäuser sind gut gebaut, reich ausgestattet und mit vielen Lampen geschmückt, denn der größte Betrieb herrscht dort am Abend." (Zit. nach Heise 1996, S. 20)

Die Menschen wussten folglich von den orientalischen Kaffees. Wann jedoch in Europa die ersten Kaffeehauseinrichtungen entstanden ist nicht genau festzustellen.

Die Anfänge sind aber nach 1615 anzusetzen. 1615 gilt als das Jahr, in dem wahrscheinlich venezianische Kaufleute den Kaffee in Europa einführten. Zu diesem Zeitpunkt stellte er noch

genauso ein Exoticum dar wie Schokolade, Tee oder Tabak.

Als Multiplikatoren bei der Verbreitung des Getränkes Kaffee fungierten vor allem die 1665 in Wien und 1669 in Paris anwesenden osmanischen Gesandtschaften Sultan Mehmeds IV. Erst nach einem Zeitraum von ca. 50 Jahren seit der Einführung des Kaffees in Europa, begann die wirkliche Zeit der Kaffeehäuser. Die ersten sind 1645 in Venedig und Marseille, 1652 in London, 1679 in Hamburg und 1683 in Wien nachweisbar (nach Heise 1987, S. 106). Um 1700 stieg ihre Anzahl beträchtlich. Auffallend ist, dass Kaffeehäuser sich zuerst an jenen Orten etablierten, die für die Schifffahrt bedeutende Häfen besaßen oder an zentralen Handelsknotenpunkten lagen. Die Gründungen von Kaffeehäusern folgten demnach im wesentlichen der Verbreitung des Kaffees.

Den Höhepunkt erreichten die Kaffeehäuser in der Zeit der Aufklärung, zwischen der englischen Revolution 1688 und dem Beginn der Französischen Revolution 1789. Diese Phasen des Umbruchs brachten neben neuen wirtschaftlichen und sozialen Umständen ebenso neue Lebensvorstellungen hervor. Der Mensch begriff sich mehr und mehr als ein soziales und geselliges Wesen. Als höchste Lebensform pries man die *vita activa*. Bildung und sittliche Besserung standen im Mittelpunkt. Der Alkohol sollte nicht mehr Nahrungsmittel sein, sondern auf ein bloßes Genussmittel reduziert werden.

Genau diese neuen Vorstellungen konnte die Einrichtung Kaffeehaus bedienen, was ihr die Möglichkeit gab, sich als öffentliche Institution zu etablieren.

Dennoch hatten Kaffeehäuser in Europa, vor allem in der Anfangszeit, einen sehr schlechten Ruf. Der Hauptgrund dürfte wohl gewesen sein, dass sie in ihrer Stellung den Wein- und Bierschenken gleichgesetzt wurden. Ebenso wie den Schänken warf man den Kaffeehäusern vor, sie seien illegal und nicht sittlich genug, es gäbe dort Prostituierte und aufrührerische Aktivitäten.

Der Illegalität versuchten die Regierungen und Kaffeehausbesitzer mit Privilegien beizukommen. Die Kaffeehausbesitzer schützten sich mit diesen gegen ungebetene Konkurrenz, die Regierenden konnten auf diese Weise Steuern besser durchsetzen. Das älteste bekannte deutsche Kaffeeschankprivileg erteilte man 1673 in Bremen.

Den Vorwurf der Unsittlichkeit ist im Zusammenhang mit den betriebenen Untersuchungen über die Wirkung des Kaffees zu betrachten, und auch die Legenden über die Herkunft des Kaffees sind nicht ganz bedeutungslos. Solche Legenden und Untersuchungen bildeten vielleicht eine Grundlage dafür, dass Frauen in vielen Kaffeehäusern der damaligen Zeit unerwünscht waren. Oftmals waren die Vorwürfe jedoch nur Verleumdungen.

Die Preise für eine Portion Kaffee waren im Verhältnis zu Alkohol gering und für jeden der einigermaßen verdiente erschwinglich. Kaffeehäuser standen somit besonders in Konkurrenz zu den Bier- und Branntweinstuben [1].

Meist betrieben niedergelassene Fremde, vor allem Griechen, Armenier, Türken und Ägypter, die Kaffeehäuser, in denen sich neben den Einheimischen viele Reisende, Händler und Gewerbetreibende trafen. In erster Linie war es die Angst vor dem Fremden und Neuen, welche Verleumdungen vorantrieb.

Die ursprüngliche Form des Kaffeehauses, wie sie 1604 auch der Reisende aus Aleppo beschrieb, ist die eines runden oder vier- bis achteckigen Zeltens oder Kioskes, meist aufgestellt auf Marktplätzen oder an stark frequentierten Orten. An den Wänden dieser Lokalitäten befanden sich umlaufende Sitzbänke oder Hocksofas. Überall standen viele Lampen und je nach Ausstattung war der Boden mit Teppichen ausgelegt. Das Entscheidende jedoch war, dass die Einrichtung Verbindungen stiftete zwischen drinnen und draußen. Je nach Vermögen konnte man in den Zelten einen Kaffee trinken, oder aber davor. Zwischen beiden Gruppen gab es jedoch keine strikte Trennung.

Im Orient ermöglichte der Kaffee in Form der Kaffeehäuser eine neue Art der Öffentlichkeit, die aufgrund der gestrengen Haltung des Islam zum Alkohol vorher nicht möglich gewesen

war. Ein neuer Treffpunkt entstand, der sogar neben der Unterhaltung die Möglichkeit der Volksbildung bot. Es traten Hakawati, professionelle Erzählkünstler, die Sagen, Märchen und Legenden zum Besten gaben, sowie Karagözspieler auf. Es gab verschiedene Spiele, z. B. eine Art Backgammon, es wurde geredet, gehandelt und geraucht.

Diese orientalischen Kaffeehäuser galten als Grundlage für den Aufbau der europäischen Kaffeehäuser. Ab 1645 gründete man in Europa Kaffeehäuser. Das heißt, dies waren einerseits meist Kaffeestuben oder Tavernen als fest installierte Einrichtungen, andererseits, bewegliche Ausschänke z. B. auf Messen oder Märkten. Letztere sind als eine Art Bauchladen oder als ein einfacher Stand zu verstehen.

Die Kaffeestuben oder Tavernen befanden sich oft auch in Zelten oder Pavillons. Ebenso nutzte man aber auch Gewölbe oder ehemalige Wirtshäuser, die dann, manchmal auch nur der Mode wegen, ihren Namen änderten.

So wurden aus einigen italienischen bottegi bottegi da caffè, aus französischen tavernes tavernes à la mode oder maisons de café und aus deutschen Schänken Coffeeschäncken und aus englischen Wirtshäusern coffee-houses.

Deutlich wird bei vielen solcher Einrichtungen, dass sie nicht der heutigen Vorstellung vom Café entsprechen, denn bis ins 18. Jahrhundert war es vor allem in England und in Dänemark auch möglich, in Kaffeehäusern zu übernachten.

Kaffeehäuser waren nie exklusiv nur einer Bevölkerungsgruppe vorbehalten. In die einfachen Tavernen konnte jeder Mann eintreten, der seine Zeche bezahlen konnte. In den Kaffeezelten und Pavillons und den sich ab dem Ende des 18. Jahrhunderts gründenden Kaffeegärten hatten sogar Frauen, wenn auch eingeschränkt, Zutritt.

Es entwickelten sich dennoch Kaffeehauseinrichtungen für verschiedene Gehalts- und Standesklassen. In Frankreich gab es so etwas bereits schon 1694 in Form der grands cafés für aristokratische und bürgerliche Kreise und der petits cafés für kleinbürgerliche und proletarische Schichten der Bevölkerung. Eben solche Unterteilungen sind in England um 1700 nachweisbar. Dort gab es die coffee shops und die billigeren coffee stalls, die mehr einem Stand glichen.

Es sind sogar Kaffeehäuser für einzelne Dienstleistungsberufe nachweisbar, so z. B. für die Lastträger oder die Fuhrwerkunternehmer.

Zum Ende des 18. Jahrhunderts wandelt sich diese Struktur der kaffeehäuslichen Einrichtungen. Viele Kaffeehäuser schlossen sich mit Speisegaststätten zusammen. Andere entwickelten sich zu speziellen literarischen und kulturellen Zirkeln oder Clubs. Die Tendenz ging immer stärker dahin, wie sie schon angedeutet wurde, zwischen einfachen Kaffeeschänken und regelrechten Luxuskaffees zu unterscheiden. Die letztgenannten bildeten die Basis für die sich im 19. und vor allem im 20. Jahrhundert etablierenden Cafés in unserem Sinne. Sie avancierten auch zu solch berühmten Literaten- und Künstlertreffs wie z. B. dem Café Procope in Paris.

Die erwähnten europäischen Kaffeehäuser entsprachen weitestgehend dem orientalischen Vorbild. Die Sitzmöglichkeiten waren einfach gehalten, zum großen Teil einfache, lange Tische und Holzstühle. Licht spendeten Kerzen und Kamine. Der Kaffee wurde von Kaffeesiedern gereicht, die oftmals noch ihre heimatliche Tracht trugen. Man trank aus irdenen oder metallischen Schalen. Erst im Laufe des 18. Jahrhunderts setzte sich die Tasse durch.

In den etwas besser ausgestatteten Kaffeehäusern, waren die Stühle mitunter gepolstert. Die Wände mit Teppichen oder sogar Spiegeln behangen. Licht spendeten auch schon Lampen oder wertvolle Kandelaber. Zudem reichte der Sieder den Kaffee in Fayenceschalen oder Porzellanschüsseln.

So vielfältig die Kaffeehäuser von 1550 bis 1800 auch in Erscheinung traten, so unmöglich es

aufgrund dessen auch ist eine einheitliche Definition für das Kaffeehaus zu finden, gibt es doch ein Element, welches diese Einrichtungen verband: Alle arbeiteten mit dem Kulturträger Kaffee. In den Kaffeehäusern wurde über den Kaffee die orientalische Kultur nach Europa gebracht.

Die Kaffeehäuser waren beteiligt an der Herausbildung neuer Verhaltensmuster. Sie förderten eine neue Form des Trinkens. Das soziale Trinken in der Gemeinschaft.

[1] Vgl. Heise 1996, S. 67f.:

"In den Kaffeeshenken wurde das Getränk zu durchaus zivilen Preisen angeboten: 1 Penny in London um 1670, 1 Kreuzer 1685 in Wien, 2 Sous in Paris, 1 Stuiver in Amsterdam - für jeden erschwinglich, der einigermaßen bei Kasse war. [...] Erst nachträglich wurde der Kaffee in die Luxusategorie eingeordnet, unterstützt durch wellenförmig ausbrechende Propagandakampagnen, deren Hintergründe eindeutig wirtschaftspolitischer Natur waren. Hohe Preise wurden oftmals aus steuerpolitischen Gründen festgelegt."

Literatur:

Ferre, Felipe: Kaffee. Eine Kulturgeschichte. Wasmuth, Tübingen 1991.

Heise, Ulla: Kaffee und Kaffeehaus. Eine Bohne macht Kulturgeschichte, Leipzig 1987 und 1996.

Illy, Francesco und Ricardo: Von der Bohne zum Espresso, München 1993.

Schivelbusch, Wolfgang: Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genussmittel, Frankfurt 1997.

GETRÄNKESORTEN – TRINKEN

Ball, Daniela U.: Kaffee im Spiegel europäischer Trinksitten, Zürich 1991

Bennet, Jean-Claude: Le vin des philosophes. L'imaginaire du vin, Marseille 1983

Garrier, Gilbert: Histoire sociale et culturelle du vin, Paris 1998.

Hirschfelder, Gunther: "Und also die ganze Woche ein grosses Gesaufe war." Aspekte obergesellschaftlicher Trinkgewohnheiten im Rheinland vom 17. bis zum 19. Jahrhundert, in: Volkskultur an Rhein und Maas 13 (1994), S. 5-14

Hirschfelder, Gunther: "...dass sie so schlecht dun bier musten drincken." Bier und Biertrinker in den rheinischen Gaststätten vor der Industrialisierung, in: Bierkultur an Rhein und Maas, Bonn 1998, S. 243-252

Hirschfelder, Gunther: Das Wassertrinken. Prolegomena zu einer Kulturgeschichte, in: AKG 80 (1998), S. 325-350

Huntemann, Hans: Bierproduktion und Bierverbrauch in Deutschland vom 15. bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts, Göttingen 1970

Kaiser, Hermann: Der große Durst. Von Biernot und Branntweinfeinden – rotem Bordeaux und schwarzem Kaffee. Trinken und Getränke zwischen Weser und Ems im 18./ 19. Jahrhundert, Cloppenburg 1995 (Materialien und Studien zur Alltagsgeschichte und Volkskultur Niedersachsens, hrsg. v. Helmut Ottenjann, Heft 23)

Lemper, Ernst-Heinz: Geschichte und kulturhistorische Bedeutung der Görlitzer Brauhöfe, in: Görlitzer Magazin 10 (1996), S. 25-47

Matheus, Michael (Hg.): Weinproduktion und Weinkonsum im Mittelalter. Speyerer Kolloquium 1999, Stuttgart 1999

Mauro, Frédéric: Histoire du café, Paris 1992

Meiners, Uwe: Volkskultur und Geschichte. Anmerkungen zur Erforschung kulturhistorischer Prozesse am Beispiel der Trinkgewohnheiten, in: Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 36 (1991), S. 11-30

Schnyder-v. Waldkirch, Antoinette: Wie Europa den Kaffee entdeckte – Reiseberichte der Barockzeit als Quellen zur Geschichte des Kaffees, Zürich 1988

Sprandel, Rolf: Von Malvasia bis Kötschenbroda. Die Weinsorten auf den spätmittelalterlichen Märkten Deutschlands, Stuttgart 1998

Thusty, B. Ann: Das ehrbare Verbrechen. Die Kontrolle über das Trinken in Augsburg in der frühen Neuzeit, in: ZHVSchwaben 85 (1992), S. 133-155.

Thusty, B. Ann: The Culture of Drink in Early Modern Germany, UP Virginia 2001.

Völger, Gisela/ Karin von Welck (Hg.): Rausch und Realität. Drogen im Kulturvergleich, 3 Bde., Reinbek bei Hamburg 1982